

Pan decorativo “ramificado” con MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 1,000 kg y bolear con harina de centeno.
- Formar piezas alargadas, colocarlas con el cierre hacia arriba en bannetons alargados y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Girar las piezas, espolvorear con una mezcla de almidón de trigo y harina de trigo (1·1) y cortar formando una espiga.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante unos 50 minutos sin abrir el tiro.

